



in fine.

AOP VENTOUX

Un vin de terroir, friand et élégant.

IN FINE. ROUGE 2012
GRENACHE 80% - SYRAH 20%

Offrant une belle robe à reflets bleutés, son nez est expressif et complexe (confiture de fruits rouges et noirs, épices et notes légèrement cacaoées). L'attaque est charnue et sur le fruit ; sa bouche d'une belle longueur développe toute la palette aromatique apparue au nez et s'achève sur une belle sensation d'onctuosité.

Servir à 16-18° ou un peu frais (14°) l'été.
À boire maintenant sur des viandes rouges et gibiers, des fromages frais.

IN FINE. ROSÉ 2013
GRENACHE 60% - CINSAULT 20% - SYRAH 20%

Ce vin rose chair pâle à reflets vifs révèle au nez des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille). C'est un rosé à l'attaque vive et au beau volume, où l'on retrouve en bouche les notes de petits fruits rouges présentes au nez. D'une belle persistance aromatique, il accompagnera idéalement charcuterie, poisson, grillades et tous vos barbecues de l'été.

Servir bien frais (8°).

IN FINE. BLANC 2013
CLAIRETTE 80% - GRENACHE BLANC 20%

D'un jaune pâle aux reflets verts, son nez éveille la gourmandise avec des arômes de fruits à chair blanche et d'abricot au sirop soutenu par une belle note minérale.

La bouche présente une attaque ample et savoureuse avec de jolies notes de fruits à chair blanche (pêche de vigne, abricot et poire). L'équilibre est assuré par une jolie tension minérale qui confère à ce vin une belle longueur en bouche.

Servir à 9-10° sur des fromages (chèvres...), de l'agneau, des poissons, crustacés et fruits de mer.